ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Treviso Extra Dry 2017

Una Bollicina schietta e brillante

Da sola uva Glera in purezza, Piovesan presenta il Prosecco Extra Dry DOC Treviso. Una Bollicina rispettosa della tradizione, versatile e briosa. Che cosa rende speciale questo Extra Dry? Un'estetica di pregio, con l'etichetta ricercata che occhieggia a stemmi araldici e linee liberty; un profumo rotondo e ampio, tipico del Prosecco, ispirato e suggestivo; un quadro aromatico delicato e armonioso, reso ancor più invitante dagli schietti richiami di frutta a polpa bianca e stimolanti accenni floreali. Piovesan sa il fatto suo quando si tratta i scrivere pagine di storia della vinificazione Made in Veneto. Da stappare rigorosamente in compagnia: l'abbinamento migliore è con le occasioni di festa condivise!

C'è un pizzico di Venezia in Piovesan: il fondatore, Virginio Piovesan, fonda questa realtà dopo un'esperienza all'Harry's Bar, leggendario locale lagunare. Due indicazioni per chiarire di che cosa stiamo parlando: il cocktail Bellini e il carpaccio sono nati proprio all'Harry's, citato peraltro da Paolo Conte e De André. E se da un lato l'esperienza veneziana deve aver infuso in Virginio uno spirito internazionale, l'amore per la propria terra d?origine lo spinge a intraprendere un attento lavoro di selezione e valorizzazione dei vitigni del territorio, destinati a regalare vini di spessore, buoni ed espressivi. Una cantina da scoprire e da seguire: siamo certi che i vini Piovesan sapranno far breccia nel vostro cuore di appassionati.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, 6m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz capovolto
Densità imp.	3.850 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi.
Abbinamento	Aperitivo, pesce o dolce
Vinificazione	Metodo Martinotti. Sesanta giorni di autoclave a temperatura controllata e con fermentazione con lieviti indigeni selezionati.
Sensazioni	Bollicina vellutata, fine ed intensa, con note fruttate.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821